



(19)
Bundesrepublik Deutschland
Deutsches Patent- und Markenamt

(10) **DE 699 07 399 T2 2004.03.25**

(12)

Übersetzung der europäischen Patentschrift

(97) **EP 1 040 760 B1**

(21) Deutsches Aktenzeichen: **699 07 399.5**

(96) Europäisches Aktenzeichen: **99 201 414.2**

(96) Europäischer Anmeldetag: **05.05.1999**

(97) Erstveröffentlichung durch das EPA: **04.10.2000**

(97) Veröffentlichungstag

der Patenterteilung beim EPA: **02.05.2003**

(47) Veröffentlichungstag im Patentblatt: **25.03.2004**

(51) Int Cl.7: **A23D 7/00**

(30) Unionspriorität:

282850 31.03.1999 US

(73) Patentinhaber:

Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, CH

(74) Vertreter:

Andrae Flach Haug, 81541 München

(84) Benannte Vertragsstaaten:

**AT, BE, CH, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LI,
LU, NL, PT, SE**

(72) Erfinder:

**Wang, Junkuan, 1010 Lausanne, CH; Leas, Alain,
Dublin, Ohio, 43017, US**

(54) Bezeichnung: **Weicher Überzug für Eiskonfekt**

Anmerkung: Innerhalb von neun Monaten nach der Bekanntmachung des Hinweises auf die Erteilung des europäischen Patents kann jedermann beim Europäischen Patentamt gegen das erteilte europäische Patent Einspruch einlegen. Der Einspruch ist schriftlich einzureichen und zu begründen. Er gilt erst als eingelegt, wenn die Einspruchsgebühr entrichtet worden ist (Art. 99 (1) Europäisches Patentübereinkommen).

Die Übersetzung ist gemäß Artikel II § 3 Abs. 1 IntPatÜG 1991 vom Patentinhaber eingereicht worden. Sie wurde vom Deutschen Patent- und Markenamt inhaltlich nicht geprüft.

Beschreibung

Gebiet der Erfindung

[0001] Die vorliegende Erfindung betrifft einen wasserhaltigen weichen cremigen Überzug und seine Verwendungen als internen und externen Ersatz für einen herkömmlichen Überzug auf Fettbasis bei Eiskonfektprodukten. Sie betrifft ferner ein Verfahren zum Beschichten von Eiskonfekt.

Hintergrund der Erfindung

[0002] Bei einem herkömmlichen Eiscremeprodukt mit Fettüberzug, beispielsweise einem Eislutscher, -riegel, -happen, einer Eistüte, einem Eisbecher oder Eiskuchen kann das Fett einen Anteil in der Größenordnung von 45–60 Gew.-% des Überzugs ausmachen. Bei Eiscremeprodukten mit den herkömmlichen Überzügen auf Fettbasis verleiht das Fett dem Überzug eine gewisse Brüchigkeit, und der Überzug haftet nicht ordentlich an dem Kern des Eiskonfekts.

[0003] Es wäre daher wünschenswert, eine Überzugszusammensetzung zu schaffen, die eine weiche Textur, eine gute Haftung an Eis und eine gute Lagerungs- und Wärmeschockfestigkeit aufweist, ferner einen guten Schokoladengeschmack aufweist und in der Lage ist, nach einem herkömmlichen Beschichtungsverfahren verarbeitet zu werden.

[0004] In der US-A-5 556 659 wird ein Verfahren zum Überziehen eines gefrorenen Konfektprodukts beansprucht, bei dem die Überzugszusammensetzung kalorienreduziert ist, indem sie in Form einer Wasser-in-Öl-Emulsion vorliegt, wobei die Emulsion 40 bis 55 Gew.-% Wasser, 2 bis 4 Gew.-% eines Emulgatorsystems, das Decaglycerin-Decaoleat umfaßt, sowie weniger als 3 Gew.-% wasserlösliche Verbindungen aufweist. Dieser Überzug war dazu bestimmt, den Brennwert zu vermindern, während die Knusprigkeit/Brüchigkeit beibehalten wird.

[0005] In US-A-5 120 566 wird eine Zusammensetzung zum Umhüllen eines Eiskonfekts, die auf einer Wasser-in-Öl-Emulsion basiert, beschrieben, wobei das Emulgatorsystem ein Zuckerfettsäureester mit einer niedrigen hydrophil-lipophilen Balance ist, und die eine Nußpaste enthält.

[0006] EP 0 986 959, eingereicht am 18.09.1998 und veröffentlicht am 22. 03.2000 stellt eine Wasser-in-Öl-Emulsion zum Überziehen von gefrorenen Dessertprodukten bereit, die 20 bis 35 Gew.-% Fettphase und 65 bis 80 Gew.-% Wasserphase umfaßt.

Kurzdarstellung der Erfindung

[0007] Wir haben gefunden, daß es möglich ist, einen weichen Überzug herzustellen, indem man eine Wasser-in-Öl-Emulsion in herkömmliche Schokolade oder ein schokoladenähnliches Produkt einarbeitet (der Begriff Schokolade wird nachfolgend dazu verwendet, Schokolade und Produkte, die ähnlich sind,

zu bezeichnen), der Textur- und Geschmackseigenschaften aufweist, die herkömmlichen Überzügen auf Fettbasis überlegen sind, sowie signifikant bessere Halteeigenschaften, Cremigkeit, Weichheit, z. B. weniger Brüchigkeit und eine bessere Haftung am Eiskonfekt aufweist.

[0008] Demgemäß stellt die vorliegende Erfindung einen Überzug für Eiskonfektprodukte bereit, der, in Gewicht, umfasst 5 bis 15% Pflanzenöl, 5 bis 15% MilCHFett und 20 bis 30% Kakaobutter oder einen Kakaersatzstoff oder ein Kakaoolog, wobei der gesamte Fettgehalt 35 bis 45% beträgt, 10 bis 30% Wasser, und 0 bis 10% Invertzucker und 0 bis 10% Nichtfett-Milchfeststoffe, wobei der gesamte Kohlenhydratgehalt 30 bis 40% beträgt; und wobei 50 bis 80% der Zusammensetzung aus Schokolade und etwa 20 bis 50% aus einer Wasser-in-Öl-Emulsion stammen, die das Pflanzenöl, das MilCHFett, den Invertzucker und das Wasser umfasst, und wobei die Emulsion von 0,5 bis 2% eines Emulgatorsystems mit einer niedrigen hydrophil-lipophilen Balance, das Polyglycerinpolyricinoleat und Monoglycerid umfaßt, umfaßt.

Detaillierte Beschreibung der Erfindung

[0009] Im Kontext der Erfindung ist eine Beschichtungszusammensetzung nicht auf eine Oberflächenbeschichtung beschränkt, sondern umfasst auch die Verwendung der Beschichtung bei Anwendungen, bei der alternierende Schichten von Eiskonfekt und Beschichtung so verwendet werden, daß schichtförmige Produkte erzeugt werden. Sie kann auch zur Bildung fester Stücke verwendet werden, die beispielsweise an Stelle von Schokoladeinschlüssen verwendet werden können.

[0010] Das Eiskonfektprodukt kann Eiscreme, ge-eiste Milch, Sorbet, gefrorener Joghurt oder ein gefrorener Schaum sein. Es ist mehr oder weniger stark belüftet. Es kann eine Marmorierung enthalten, z. B. aus Soße oder Einschlüssen.

[0011] Vorteilhafterweise ist der Emulgator der Vor-emulsion eine Mischung aus Polyglycerinpolyricinoleat (PGR) und Monoglycerid mit einer globalen hydrophil-lipophilen Balance (HLB) von vorzugsweise < 3. Was die Wasserphase angeht, kann vorzugsweise Sahne verwendet werden.

[0012] Andere Bestandteile, die vorhanden sein können, schließen ein Süßungsmittel, Aromen und Färbemittel, deren Anteile nach Geschmack und/oder Aussehen bestimmt werden können. Nicht-fett-Kakaofeststoffe, die aus Kakaomasse oder Kakaopulver herrühren, können als Aromastoffe verwendet werden.

[0013] Was die Fettphase angeht, kann ein flüssiges Pflanzenöl, wie z. B. Sonnenblumen-, Canola-, Sojabohnen-, Erdnuß-Öl oder irgendein bei Raumtemperatur flüssiges Öl oder irgendeine Mischung derselben verwendet werden. Es kann auch MilCHFett oder irgendeine Fraktion davon verwendet werden.

[0014] Die Überzugszusammensetzung kann außerdem knusprige Einschlüsse, z. B. Cerealien wie beispielsweise expandierten oder gerösteten Reis oder getrocknete Fruchtstücke, enthalten, die mit Feuchtigkeitssperrschichten überzogen sein müssen, um die Absorption von Feuchtigkeit aus dem Überzug zu verzögern, die schließlich zu ihrer Matschigkeit führen würde.

[0015] Die Erfindung betrifft ferner ein Verfahren zur Herstellung einer vorher definierten Beschichtungszusammensetzung, das das getrennte Mischen von Wasser, Bestandteilen der wäßrigen Phase mit dem Aroma und Süßungsmittel unter Herstellung der wäßrigen Phase, das getrennte Mischen einer Fettphase mit dem Emulgator bei einer Temperatur, bei der das Fett flüssig ist, sowie die langsame Einführung der wäßrigen Phase in die Fettphase, während man unter Herstellung einer Emulsion mischt, und dann anschließend ein weiteres Mischen mit geschmolzener Schokolade umfasst.

[0016] Die wäßrige Phase kann vorzugsweise pasteurisiert sein, z. B. in einer Hochtemperatur/Kurzzeit (HTST)-Mischanlage, die aus einem Mischtank hoher Scherung, einem Plattenerhitzungs/ Abkühltauscher, Halterohren sowie ggf. einem Homogenisator besteht. Als Alternative kann der Wärmeaustauscher eine Erwärmungs-/Kühleinheit mit einer Hülle und einem Rohr ohne Homogenisator umfassen.

[0017] Die Beschichtungszusammensetzung wird dadurch hergestellt, daß man bei einer Temperatur von 20 bis 50°C, vorzugsweise zwischen 30 und 40°C, den Emulgator in das geschmolzene Fett einmischt. Danach wird die wäßrige Phase separat auf eine Temperatur von 20 bis 50°C, vorzugsweise zwischen 30 und 40°C, erwärmt und allmählich als feiner Strom und unter Rühren zu der Festphase als Voremulgierungsstufe zugesetzt, wodurch eine Wasser-in-Öl-Voremulsion gebildet wird.

[0018] Um eine gewünschte Viskosität für die Anwendung zu erreichen, wird die gebildete Wasser-in-Öl-Voremulsion zusätzlich geschert. Das kann entweder ansatzweise mit einem U-förmigen Rührstabrührer bei einer höheren Geschwindigkeit, in einer Kolloidmühle oder kontinuierlich mit einer Rotor-Stator-Dispergiereinrichtung erfolgen, oder durch Pumpen der Voremulsion durch einen statischen Mischer mit einer hohen Strömungsgeschwindigkeit, um eine feine Emulsion zu bilden. Eine Inline-Rotor/Stator-Dispergiervorrichtung oder/und ein statischer Mischer sind für eine bessere Konsistenz bevorzugt.

[0019] Schokolade wird bei etwa 40°C geschmolzen, und Lecithin wird vorzugsweise unter Mischen zugesetzt, bis alles homogen ist. Die geschmolzene Schokolade wird dann allmählich der Emulsion bei etwa 40°C zugesetzt und es wird bei einer niedrigen Geschwindigkeit bei 20 bis 50°C gemischt, vorzugsweise zwischen 30 und 40°C, bis alles homogen ist.

[0020] Vorzugsweise kann die fertige Beschichtung bei einer positiven Temperatur von etwa 35°C unter

langsamem Rühren aufbewahrt werden, bis sie fertig zur Verwendung ist, vorzugsweise innerhalb von 24 Stunden. Alternativ kann sie bei 20 bis 22°C verfestigt werden und gekühlt oder gefroren aufbewahrt werden. Sie kann langsam geschmolzen und für die Wiederverwendung gut vermischt werden, während sie ihre Anfangseigenschaften wieder annimmt.

[0021] Die Erfindung betrifft ferner ein Verfahren zum Überziehen eines Stücks eines gefrorenen Konfekts, das das Eintauchen des Stücks in eine oben definierte Beschichtungszusammensetzung bei einer Temperatur von 28 bis 40°C umfasst.

[0022] Die Härtezeit einer derartigen Beschichtung liegt zwischen 45 und 90 Sekunden.

[0023] Die mit diesem Verfahren erhaltenen Produkte weisen eine gute Beständigkeit gegen Schmelzen bei etwa 20°C auf, und zwar verglichen mit Produkten, die in Überzüge auf Wasserbasis eingetaucht wurden, die eine rein wäßrige Phase enthalten, die eine schlechte Beständigkeit gegenüber Schmelzen aufweisen. Zusätzlich benötigen Beschichtungen auf Wasserbasis eine Spezialausrüstung für das anschließende Kühlen, gelegentlich auf sehr niedrige Temperaturen, um den Überzug zu gefrieren, was bei der vorliegenden Beschichtung nicht nötig ist. Zusätzlich weist die vorliegende Beschichtung, während sie noch gefroren ist, eine Textur auf, die sehr viel weicher ist als was normalerweise bei Eiscrème-Überzügen auf Schokoladebasis angetroffen wird, die typischerweise brechen, wenn man hineinbeißt. Gleichzeitig weist sie nicht die scheinbare Kälte eines Überzugs vom Sorbet- oder Fruchtsafttyp auf. Wenn man hineinbeißt, verformt sie sich, bricht jedoch nicht, und weist eine cremige Textur auf. Aufgrund ihrer weichen und kohärenten Natur haftet sie an dem Stück und verbleibt auf dem Stück während des Verbrauchs und beginnt nicht unter Schmelzen schnell zu tropfen.

[0024] Es können auch weitere Überzugsschichten im Inneren und Außen vorgesehen sein, beispielsweise aus Karamelbonbonmasse, oder eine dünne Schicht aus knuspriger Schokolade, die einen Texturkontrast erzeugt.

[0025] Die Erfindung betrifft auch ein Verfahren zur Formung von Stücken aus einem gefrorenen Konfekt, das das Einfüllen eines flüssigen Überzugs in eine Form und das Absaugen des überschüssigen flüssigen Überzugs unter Bildung einer Schale, das Füllen der Schale mit Eiscrème, das Verschließen mit zusätzlichem flüssigen Überzug sowie ggf. das Einschreiben eines Stiels und das Entformen, z. B. durch Erwärmen, umfasst.

[0026] Eiscrémestücke, Portionen, Happen, Halbkugeln oder Kuchen können auch unter Verwendung einer Überzugsmaschine überzogen werden, bei der der Überzug auf die Eiscrémestücke herabfließt, während sich diese bewegen.

[0027] Die Erfindung betrifft auch die Verwendung der Überzugszusammensetzung zur Bildung einer Schicht oder eines Einschlusses in einem Eiskonfekt-

produkt.

[0028] Bei einer ersten Anwendung des Überzugs läßt man die Überzugszusammensetzung auf einen Riemen oder ein Band oder in eine Form herabfließen, gefolgt vom Kühlen, um feste Stücke zu bilden, z. B. Tropfen aus dem Überzug, die als Einschlüsse in einem Eiskonfektprodukt verwendet werden können.

[0029] Bei einer zweiten Anwendungsform kann die Überzugszusammensetzung versprüht werden, um eine Schicht auf der Oberfläche eines Eiskonfektprodukts oder Schichten innerhalb eines Eiskonfektprodukts unter Bildung eines mehrschichtigen Produkts zu bilden.

[0030] Bei einer weiteren Anwendung der Beschichtungszusammensetzung kann die Beschichtungszusammensetzung mit einem Eiskonfekt aus einer Formdüse koextrudiert werden, um einen Überzug, ein Zentrum oder eine Rippe zu bilden.

Beispiele

[0031] Die folgenden Beispiele illustrieren die vorliegende Erfindung weiter, wobei Prozentangaben und Teile in Gewicht ausgedrückt werden, es sei denn, es wird etwas anderes angegeben.

Beispiel 1

[0032] Eine wäßrige Phase wird dadurch hergestellt, daß man 22,4 kg frische Milchsahe, die 36% Fett enthält und auf 50 bis 55°C vorehitzt ist, 2,8 kg Invertzucker, der auf 50 bis 55°C vorehitzt ist, 1,4 kg Magermilchpulver und 1,4 kg Wasser, das auf 50 bis 55°C vorehitzt ist, in einem Kessel mit einem Mantel, der auf 55°C gehalten wird, mischt. Nach dem Pasteurisieren bei 82°C/25 s kann die wäßrige Phase bei 4 bis 6°C gekühlt und bis zur weiteren Verwendung gelagert werden und dann in einem Plattenwärmetauscher auf 40°C erhitzt werden, oder wenn sie direkt verwendet wird, auf 40°C gebracht werden.

[0033] Getrennt davon wird eine Fettphase bereitet, indem man 9 kg auf 40°C erhitztes Sonnenblumenöl, 2,28 kg bei 40°C geschmolzenes wasserfreies Butteröl sowie 0,3 kg PGPR und 0,42 kg destilliertes ungesättigtes Monoglycerid, das bei 40°C geschmolzen war, mischte.

[0034] Die wäßrige Phase wird allmählich (als dünner Strahl) der Fettphase in einem ummantelten Kessel mit einem U-förmigen Rührstab zugesetzt und bei hoher Geschwindigkeit (etwa 70 U/min) gemischt, wodurch eine Wasser-in-Öl-Voremulsion gebildet wird. Das Rühren wird bei der gleichen Geschwindigkeit 20 Minuten fortgesetzt und dann wird die Rührgeschwindigkeit auf etwa die Hälfte der vorherigen Geschwindigkeit abgesenkt. Die Voremulsion wird dann durch einen statischen Mischer geführt, um eine feine Emulsion zu bilden.

[0035] In einem separaten Kessel werden 59,7 kg einer bei 40°C vorgeschmolzenen dunklen Schokola-

de mit 0,3 kg Sojalecithin vermischt, und die Mischung wird in den endgültigen Mischtank gepumpt, der die Emulsion enthält, während man bis zur Homogenität mischt. Der fertige Überzug kann bei etwa 35°C unter langsamen Rühren gehalten werden, bis er für das Eintauchen von Eiscremeriegeln fertig ist.

[0036] Extrudierte Eiscreme-Stielriegel mit 80% Aufschlag einer Temperatur von -25°C werden in die obige Beschichtung bei 35 bis 40°C eingetaucht. Nach einer bestimmten Zeit, um den Überzug härten zu lassen, wird das fertige Produkt individuell in Fließpackungen eingewickelt und bei -18°C gelagert.

Beispiel 2

[0037] Das Verfahren von Beispiel 1 wird zur Herstellung eines Überzugs wiederholt, wobei man Milkschokolade an Stelle der dunklen Schokolade verwendet. Extrudierte regelmäßige Eiscreme-Stielriegel mit 100% Aufschlag werden in den auf diese Weise hergestellten Überzug auf gleiche Weise wie in Beispiel 1 eingetaucht.

Beispiel 3

[0038] Eiscreme-Portionen werden dadurch hergestellt, daß man eine Eiscreme-Mischung mit 58,5% Wasser, 31,9% Nichtfett-Feststoffen, 9,6% Fett und 100% Aufschlag verwendete. Portionen werden dann durch einen Gefriertunnel geführt und bei -22°C vollständig gefroren. Schließlich werden die Portionen mit der Überzugszusammensetzung von Beispiel 1 bei 38°C umhüllt. Die erhaltenen Portionen waren adäquat mit einer gleichmäßigen Überzugsschicht bedeckt, die ordnungsgemäß an der Oberfläche haftete.

[0039] Dieses Verfahren ist auch zur Herstellung von Riegeln und bissengroßen Stücken geeignet.

Beispiel 4

[0040] Zellen einer Stielmaschine in einem Soletank von -38°C werden mit dem Überzug von Beispiel 2 bei 35°C gefüllt. Nach 10 s wird überschüssige Überzugszusammensetzung zurückgesaugt, und ein Sorbet mit 40% Aufschlag wird in die auf diese Weise gebildeten Schalen eingebracht. Nach dem Einschleiben von Stielen und einem Verschließen mit mehr an Überzug bei 35°C werden die Eisstäbe durch Erwärmen auf 12°C entformt und eingewickelt.

Patentansprüche

1. Wasserhaltige Zusammensetzung zur Verwendung mit und zur Beschichtung von Eiskonfektprodukten, die in Gewicht umfaßt:

5 bis 15% Pflanzenöl, 5 bis 15% Milchlaktose und 20 bis 30% Kakaobutter oder einen Kakao-Ersatzstoff oder ein Kakaoanaloges, wobei der gesamte Fettgehalt 35 bis 45% beträgt;

10 bis 30% Wasser; und
0 bis 10% Invertzucker und 0 bis 10% Nichtfett-Milchfeststoffe, wobei der gesamte Kohlenhydratgehalt 30 bis 40% beträgt; und
bei der 50 bis 80% der Zusammensetzung aus Schokolade stammen und etwa 20 bis 50% aus einer Wasser-in-Öl-Emulsion, die das Pflanzenöl, das Milchfett, den Invertzucker und das Wasser umfaßt, und wobei die Emulsion von 0,5 bis 2% eines Emulgatorsystems mit einer niedrigen hydrophil-lipophilen Balance, das Polyglycerinpolyricinoleat und ein Monoglycerid umfaßt, umfaßt.

2. Zusammensetzung nach Anspruch 1, bei der etwa 50 bis 70% der Zusammensetzung aus Schokolade stammen und etwa 30 bis 45% aus der Wasser-in-Öl-Emulsion stammen.

3. Zusammensetzung nach Anspruch 1, bei der etwa 60% der Zusammensetzung aus Schokolade stammen und etwa 40% aus der Wasser-in-Öl-Emulsion stammen.

4. Zusammensetzung nach Anspruch 1 oder 2, bei der der Emulgator eine Mischung aus Polyglycerinpolyricinoleat und einem ungesättigten Monoglycerid mit einer globalen hydrophil-lipophilen Balance von vorzugsweise < 3 ist.

5. Zusammensetzung nach Anspruch 1, die außerdem Zutaten umfaßt, die Süßungsmittel, Aromastoffe und Färbemittel einschließen.

6. Zusammensetzung nach Anspruch 1, bei der die Wasserphase der Emulsion überwiegend Milchsaure enthält.

7. Verfahren zur Herstellung einer Zusammensetzung nach Anspruch 1 oder 2, die eine Kombination aus wässrigen und Fettphasen umfaßt, das das Mischen eines Fetts mit dem Emulgator bei einer Temperatur, bei der das Fett flüssig ist, und die Einführung von Wasser, das weitere Zutatenkomponenten enthält, in die Fettphase umfaßt, während man mischt, um eine Wasser und Fettphasenemulsion herzustellen, und dann anschließend fortschreitend geschmolzene Schokolade in die Emulsion einmischt.

8. Verfahren nach Anspruch 7, das das Pasteurisieren des Wassers und der weiteren Zutatenbestandteile in einer Hochtemperatur/Kurzzeit-Mischanlage umfaßt, die einen Mischtank für hohe Scherung, einen Heiz/Kühl-Austauscher, Halterohre sowie ggf. einen Homogenisator umfaßt.

9. Verfahren zur Beschichtung eines Stücks eines gefrorenen Konfekts mit einer Zusammensetzung nach Anspruch 1 oder 2, das das Eintauchen des Stücks in die Beschichtungszusammensetzung

umfaßt, wobei die Beschichtungszusammensetzung sich auf einer Temperatur von 28 bis 40°C befindet.

10. Verfahren zur Formung von Stücken von gefrorenem Konfekt mit einer Zusammensetzung nach Anspruch 1 und 2, das das Eingeben der flüssigen Überzugszusammensetzung in eine Form, Absaugen überschüssiger flüssiger Beschichtung unter Bildung einer Schale in der Form, füllen der Schale mit Eiskonfekt, Bildung eines Rückens mit einer zusätzlichen flüssigen Beschichtung, Einschieben eines Stiels und Entformen umfaßt.

11. Verfahren, das das Koextrudieren der Zusammensetzung nach Anspruch 1 oder 2 mit Eiscreme aus einer Formdüse umfaßt, um einen Überzug, ein Zentrum oder eine Riffelung zu bilden.

12. Verwendung der Zusammensetzung nach Anspruch 1 zur Bildung einer Schicht oder eines Einschlusses in einem gefrorenen Dessertartikel.

13. Verwendung der Zusammensetzung nach Anspruch 1 zur Umhüllung von Eiscremestücken, wobei der Überzug auf die Eiscremestücke fällt, während sich diese bewegen.

14. Verwendung einer Zusammensetzung nach Anspruch 1 in einem Eiskonfektprodukt, um dem Eiskonfektprodukt eine gute Beständigkeit gegen Schmelzen, eine gute Weichheit, eine gute Haftung am Eiskonfekt und eine verbesserte Aromafreisetzung zu verleihen.

Es folgt kein Blatt Zeichnungen